

# あいスタ認証 飲食店感染防止対策項目

実施している項目にチェックを記入 (☑) してください。申請にあたっては、原則、すべての項目 (条件付き項目及びプラス項目を除く) にチェックがされている必要があります。

- ・ 基本項目 (No1~32) : 認証に必須となる項目
- ・ 条件付き項目 (No33~42) : 認証に必須となる項目 (該当部分のみ回答)
- ・ プラス項目 (No43~50) : 満たした数に応じて星を付与する項目

**新・認証基準**  
(2023年3月13日より適用)

<留意事項>

- ※ (具体的方法) の記載のある項目は、あてはまる選択肢の☐にチェックを記入 (☑) してください。(複数選択可)
- ※ (具体的方法) の「その他」のみを選択した場合、現地調査の結果、認証不可となる場合があります。
- ※ 【実施方法】 の記載のある項目は、全て必須選択項目です。全ての選択肢の☐にチェックを記入 (☑) してください。

## 1. 利用者への周知事項

1  愛知県からの人数制限の要請等が発令された場合、その内容を遵守するとともに、その旨を周知する。

(具体的方法)

- ポスター等を掲示している。
- 従業員が呼びかけている。
- その他 ( )

2  店内入口に消毒設備を設置し、入店時に必ず手指消毒を実施するよう呼び掛けるとともに、周知する。

3  順番待ちの際はマスク着用と利用者同士が触れ合わない程度の間隔を保つよう周知する。

(具体的方法)

- ポスター等を掲示している。
- 床に間隔を示すテープを貼っている。
- 従業員が呼びかけている。
- その他 ( )

4  発熱 (例えば平熱よりも1度以上) や軽度であっても風邪症状 (せきやのどの痛みなど)、嘔吐・下痢等の症状がある場合は、入店を控えるよう周知する。

(具体的方法)

- ポスター等を掲示している。
- 従業員が呼びかけている。
- その他 ( )

5  静かなマスク会食の実施とともに、定期的な手洗い・手指消毒を周知する。

(具体的方法)

- ポスター等を掲示している。
- 従業員が呼びかけている。
- その他 ( )

※病気や障害等でマスク着用が困難な場合には、個別の事情を鑑み、差別等が生じないよう十分配慮するとともに適切な感染対策を講じる。

6  回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有・使い回し、大声での会話は避けるよう周知する。

(具体的方法)

- ポスター等を掲示している。
- 従業員が呼びかけている。
- その他 ( )

7  トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう周知する。(ポスター掲示等)

(具体的方法)

- ポスター等を掲示している。
- その他 ( )

※和式トイレ・身体障がい者用トイレ等、蓋がないトイレの場合は、その他を選択し、その旨記載してください。

**認証基準改定のため対策不要**

8  レジ前や返却台など、店内の一角に利用者が集まらないよう、周知する。

(具体的方法)

- ポスター等を掲示している。
- 従業員が呼びかけている。
- その他 ( )

## 2. 店舗環境・接客サービス

9  **飲食時、対人距離の確保を行う。**

【確認】 飲食店スペースの形態について、該当形態にチェックを記入 (☑) してください。

テーブル、カウンター  テーブルのみ  カウンターのみ

※1 以下、「テーブル、カウンター」の場合は「A・B・C」全てを回答、「テーブルのみ」の場合は「A・B」を回答、「カウンターのみ」の場合は「C」を回答

※2 パーティション等とは、アクリル板 (目を覆う程度の高さ以上のものを目安)、透明ビニールカーテンなど

A  テーブル間の対人距離の確保について、下記対策を行っている。

(具体的方法)

- 客席間の距離が最低 1 m 以上確保できるよう配置している。  
 パーティション等で遮蔽できるようにしている。  
 その他 ( )

B  同一テーブル内の対人距離の確保について、下記対策を行っている。

(具体的方法)

- 客席間の距離が 1 m 以内の真正面の着席配置をしていない。  
 客席間の距離が最低 1 m 以上確保できるよう配置している。  
 パーティション等で遮蔽できるようにしている。  
 その他 ( )

※少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は除く。

C  カウンターテーブルの対人距離の確保について、下記対策を行っている。

(具体的方法)

- 客席間の距離が最低 1 m 以上確保できるよう配置している。  
 パーティション等で遮蔽できるようにしている。  
 その他 ( )

※少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は除く。

10  ~~同時に多数の人が集まらないようにする。(滞在時間の制限、人数の制限、予約制の活用など)~~

~~(具体的方法)~~

- ~~滞在時間の制限を行っている。  
 人数の制限を行っている。  
 予約制を活用している。  
 その他 ( )~~

**認証基準改定のため対策不要**

11  **レジ等での会計時における現金等の受け渡し後には、手指消毒を行う。**

12  ~~利用者からの注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないように注意する。~~

**認証基準改定のため対策不要**

13  ~~大皿を避け、料理を個々に提供する。大皿で提供する場合は、従業員が取り分ける。または利用者が取り分け時に取り分け用のトングや箸を共有としないことを徹底する。~~

~~(具体的方法)~~

- ~~料理を個々に提供している。  
 従業員が取り分けている。  
 その他 ( )~~

**認証基準改定のため対策不要**

## 3. 店舗・設備の衛生管理

14  **卓上の共用調味料やポット等は適時消毒する。**

(具体的方法)

- 適時消毒している。  
 その他 ( )

15  **複数の人の手が触れる場所を適時清拭消毒する。**  
 例：テーブル・カウンター・イス・ドアノブ・タッチパネル・メニュー表・呼出ベル・蛇口・手すり・エレベーターのボタン・パーティション・アクリル板など

16  **空気環境（換気）について、感染拡大防止対策を実施する。**  
**【確認】** 建築物衛生法の対象店舗について、該当欄にチェックを記入（☑）してください。  
 対象外である  対象である  
※以下、「対象外である」の場合は「A」を回答、「対象である」の場合は「B」を回答

**A**  建築物衛生法の対象外店舗の場合、下記対策を行っている。  
(具体的方法)

窓の開放による換気の場合：適切な換気量を確保するため、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開ける）するなどして十分な換気を行っている。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請している。

換気設備による換気の場合：必要換気量（一人あたり毎時 30 m<sup>3</sup>）を確保している。必要換気量が足りない場合は、利用者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。

その他（）

**B**  建築物衛生法の対象店舗の場合、下記対策を行っている。  
(具体的方法)

法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認している。

満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。

その他（）

17  **湿度は40%以上70%以下を目安として、適度に加湿する。**

18  **トイレは毎日清掃を行う。また、共通のタオルを使用しない。**

**【実施方法】※全て必須選択項目**

毎日、トイレの清掃を行っている。

共通のタオルを使用していない。

19  **食品残渣、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理し、作業後に手を洗う。**

**4. 感染防止対策責任者の遵守事項**

※認証申請者が感染防止対策責任者となります。感染防止対策責任者とは、店舗における感染防止対策の責任者を指します。

20  **感染防止対策責任者を設置する。感染防止対策責任者はあいらすとや認証事務局が運営する感染防止対策動画講座を視聴する。**

21  **感染防止対策責任者は、全従業員に対して業務開始前に検温・体調確認を行う。**

22  **感染防止対策責任者は、従業員が発熱（例えば平熱よりも1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、当該従業員が出動しないよう呼びかける。**

23  **感染防止対策責任者は、新型コロナウイルスに感染した、もしくは感染疑いのある従業員が出動しないよう徹底する。**

24  **感染防止対策責任者は、従業員に定期的な手指消毒や手洗いを実施させる。**

25  **感染防止対策責任者は、休憩スペースでは必要に応じ一度に休憩する人数を減らしたり、常時十分な換気を行ったりし、3つの密を回避する。**  
(具体的方法)

休憩スペースの利用人数を制限している。

窓の開放による換気（30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合はドアを開け））を行っている。

換気設備による換気（一人当たり毎時30m<sup>3</sup>）を確保している。

その他（）

26  **感染防止対策責任者は、従業員がゴミを回収する際、マスクや手袋を着用し、作業後必ず手洗いを実施させる。**

**認証基準改定のため対策不要**

27	<input type="checkbox"/>	感染防止対策責任者は、従業員に大声を出さないことや適切なマスクの正しい着用を徹底させる。	
28	<input type="checkbox"/>	感染防止対策責任者は、従業員にユニフォームを当該日業務終了後など定期的な洗濯を実施させる。	
29	<input type="checkbox"/>	感染防止対策責任者は、店舗の従業員又は利用者の感染が判明し、保健所の指示・調査等がなされた際は、必要な対応・協力を行う。また、当該店舗において感染拡大防止策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。	
30	<input checked="" type="checkbox"/>	感染防止対策責任者は、保健所が行う積極的疫学調査の結果、感染者が当該店舗を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該店舗を媒介とした感染拡大を防止する対策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。	<b>認証基準改定のため対策不要</b>
31	<input type="checkbox"/>	感染拡大防止対策に必要な物資（消毒剤、 <del>不織布マスク</del> 、手袋、ペーパータオル、及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、もしくは緊急時にすぐに入手できるよう予め手配をする。	
32	<input checked="" type="checkbox"/>	感染防止対策責任者は、店舗内のリスク評価をしたうえで、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空き方などを定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる確認を行う。	<b>認証基準改定のため対策不要</b>
<b>条件付き項目</b>			
33	<input checked="" type="checkbox"/>	券売機を設置している店舗は、定期的に消毒する。 ※券売機を設置していない店舗は、こちらにチェックを入れてください ⇒ <input type="checkbox"/>	<b>認証基準改定のため対策不要</b>
34	<input checked="" type="checkbox"/>	自店舗で管理しているエレベーターがある場合、乗員制限を行う。 ※自店舗で管理しているエレベーターが無い場合は、こちらにチェックを入れてください ⇒ <input type="checkbox"/> (具体的な方法) <input type="checkbox"/> 重量センサーの調整による制限を行っている。 <input type="checkbox"/> 床に立ち位置を示すテープを貼っている。 <input type="checkbox"/> ポスターを掲示している。 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<b>認証基準改定のため対策不要</b>
35	<input checked="" type="checkbox"/>	店舗が所有する送迎車がある場合、乗車人数を制限し、送迎車の運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテンなどで遮蔽する。 ※店舗が所有する送迎車が無い場合は、こちらにチェックを入れてください ⇒ <input type="checkbox"/>	<b>認証基準改定のため対策不要</b>
36	<input type="checkbox"/>	ビュッフェスタイルでの提供がある場合、下記の全ての対策を実施する。 ※ビュッフェスタイルでの提供が無い場合は、こちらにチェックを入れてください ⇒ <input type="checkbox"/> (具体的な方法) <input type="checkbox"/> 利用者にマスクを着用させ、一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用し、取り分け用の tong や箸を共有する場合は、手指の消毒を徹底する。	
37	<input type="checkbox"/>	利用者と同従業員がカウンター越しに向かい合う場合、下記対策を実施する。 ※カウンターサービスが無い場合は、こちらにチェックを入れてください ⇒ <input type="checkbox"/> (具体的な方法) <input type="checkbox"/> 可能な範囲で対人距離を確保している。 <input type="checkbox"/> 仕切り（アクリル板や透明ビニール、パーティション等）で、利用者と同従業員の間に遮蔽している。 <input type="checkbox"/> その他 ( )	
38	<input type="checkbox"/>	個室を使用する場合、十分な換気を行う。 ※個室が無い場合は、こちらにチェックを入れてください ⇒ <input type="checkbox"/> (具体的な方法) <input type="checkbox"/> 建築物衛生法の対象外店舗の場合、窓の開放による換気、もしくは換気設備による換気を実施している。 <input type="checkbox"/> 建築物衛生法の対象店舗の場合、法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認し、満たしていない場合は換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。 <input type="checkbox"/> その他 ( )	
39	<input type="checkbox"/>	待合席や喫煙スペース等の店内の一箇所に利用者が集まるなど、3密が発生しないように留意する。 ※待合席や喫煙スペース等が無い場合は、こちらにチェックを入れてください ⇒ <input type="checkbox"/> (具体的な方法) <input type="checkbox"/> 待合席や喫煙スペース等について、人と人との距離を保つなどにより3つの密を避けるよう要請している。 <input type="checkbox"/> その他 ( )	

40	<input type="checkbox"/>	<b>カラオケを歌う利用者にマスク（適宜フェイスガード）の着用をお願いする。また、カラオケを使用する際は、できるだけ対人距離（原則2m、最低でも1m）を確保する。</b> ※カラオケ設備が無い場合は、こちらにチェックを入れてください ⇒ <input type="checkbox"/>
41	<input type="checkbox"/>	<b>カラオケマイク、リモコン、タブレット端末、カラオケ機器、インターフォン等の定期的な消毒（利用者ごとまたは30分に一度）を行う。</b> ※カラオケ設備が無い場合は、こちらにチェックを入れてください ⇒ <input type="checkbox"/>
42	<input type="checkbox"/>	<b>利用者の横に着いて一緒にカラオケやダンス等を行うなどの接客や、利用者の近距離で行うライブ、ダンス、ショー、シャンパンコールなどは人が密集しないよう、人数の制限や客席とステージの距離（原則2m）の確保を行う等、必要な感染対策のもと実施する。</b> ※接待を伴わない場合は、こちらにチェックを入れてください ⇒ <input type="checkbox"/> (具体的方法) <input type="checkbox"/> 必要な感染対策のもと実施している。 <input type="checkbox"/> 人が密集しないよう、人数の制限や客席とステージの距離（原則2m）の確保を行うなどの対策を行い、実施している。 <input type="checkbox"/> その他（ <span style="float: right;">）</span>
<b>プラス項目</b>		
非 接 触	43	<input type="checkbox"/> <b>接触感染リスクを低減するための、自動扉や自動水栓の導入など更なる対策を実施する。</b> (具体的方法) <input type="checkbox"/> 出入口には自動扉、トイレや洗面所には自動水栓を導入している。 <input type="checkbox"/> 出入口には自動扉、非接触の消毒設備を設置している。 <input type="checkbox"/> その他（ <span style="float: right;">）</span> <div style="text-align: right;"><b>認証基準改定のため対策不要</b></div>
	44	<input type="checkbox"/> <b>利用者が外したマスクを、直接テーブルに置かないようにマスクケース等を提供する。</b> <div style="text-align: right;"><b>認証基準改定のため対策不要</b></div>
	45	<input type="checkbox"/> <b>会計処理にあたる場合は、電子マネー等の非接触型決済を導入する。</b> (具体的方法) <input type="checkbox"/> 非接触IC決済（交通系ICカード、Apple PayやGoogle Pay等） <input type="checkbox"/> QRコード決済（PayPayやLINE Pay等）
	46	<input type="checkbox"/> <b>消毒対策を行う際は、消毒薬の使用方法、有効成分、濃度及び使用期限を確認し、目的にあった消毒方法を選択する。</b>
	47	<input type="checkbox"/> <b>テイクアウト・デリバリーの飲食を推奨する。</b>
換 気	48	<input type="checkbox"/> <b>換気を徹底するにあたり、CO<sup>2</sup>センサーの使用等により、CO<sup>2</sup>濃度1000ppm以下となるよう換気状況を把握し、記録表等で管理する。CO<sup>2</sup>濃度が1000ppmを超える場合は、換気状況を改善する。</b>
従 業 員	49	<input type="checkbox"/> <b>感染防止対策責任者は、感染リスクの早期把握のため、従業員に対し、国が提供する新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）の利用を周知する。</b> <div style="text-align: right;"><b>認証基準改定のため対策不要</b></div>
	50	<input type="checkbox"/> <b>感染防止対策責任者は、あいスタ認証事務局が発行する従業員健康管理マニュアルの運用を行い、従業員の健康管理を徹底する。</b>